



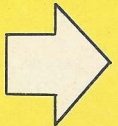
MILKANA

so recht nach
Ihrem Geschmack!



Kosten Sie
MILKANA
gratis !

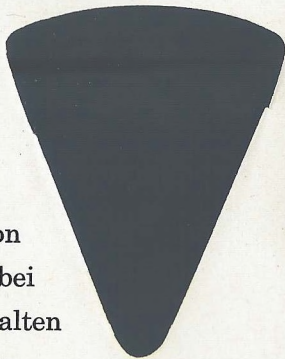
Gutschein
für 1 Originalecke
MILKANA GOLD
auf Seite 11



Liebe Hausfrau!

Heute gibt's eine Überraschung für Sie: In diesem Heft finden Sie auf Seite 11 einen Gutschein im Werte von 40 Pf. Lösen Sie ihn gleich bei Ihrem Kaufmann ein: Sie erhalten dafür gratis eine Originalecke MILKANA-GOLD.

Und was für köstliche Spezialitäten Sie damit zubereiten können, das lesen Sie auf den folgenden Seiten.



*Machen Sie
die Probe*

Lassen Sie zum Beispiel mal ein Stückchen Milkana-Gold auf der Zunge zergehen! Hm - da schmecken Sie es: Aus vollreifem Käse und guter Butter - besonders herzhaft und köstlich frisch, ein wahrer Genuß. Und wie geschmackvoll Sie Milkana servieren können! Blättern Sie bitte weiter. Sie werden sehen:

MILKANA so recht nach
Ihrem Geschmack!

Gerti Haller die Schweizer Expertin für Käse-Delikatessen, schätzt Milkana. Sie hat mit Milkana-Gold allerlei neue Tips für Ihre Käseplatten ausprobiert und empfiehlt Ihnen:

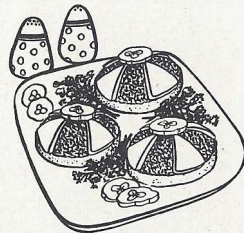
Luzerner Käse-Toast

Halbe Scheiben Graubrot von einer Seite rösten; die andere Seite dick mit Milkana-Gold bestreichen und mit schmal geschnittenen Streifen Leberkäse im Karomuster belegen. Mit gehackter Petersilie überstreuen. - Diesen delikaten Toast können Sie zu jeder Gelegenheit servieren.

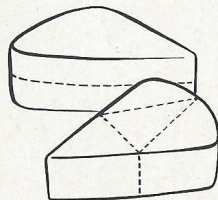


Tatarenrädchen

Zum Appetitanregen: Aus Weiß- oder Graubrot große Taler ausstechen und mit Butter bestreichen. Beefsteakhack mit geriebener Zwiebel und Eigelb gut verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken, bergartig auf die Taler streichen. Nun Milkana-Gold mit einem in heißes

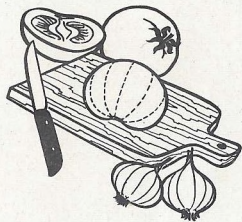


Wasser getauchten Messer in kleine Dreiecke zerteilen (s. Abb.) und damit die Tatarenrädchen belegen. In die Mitte je eine Scheibe Gewürzgurke legen.





GUTSCHEIN



Tomatenfächer

1 Tomate fächerartig 5mal einschneiden (s. Abb.). Milkana-Gold 2mal quer mit einem in heißes Wasser getauchten Messer durch-

schneiden, so daß 3 große Dreiecksscheiben entstehen. Eine davon in den mittleren Schlitz der Tomate und rechts und links davon je eine Zwiebelscheibe stecken. Nun halbieren Sie eine Gold-Scheibe der Länge nach und stecken je eines der entstandenen kleinen Dreiecke in die äußersten Spalten. Servieren Sie die Tomatenfächer auf Salatblättern zu Toast, Salz- oder Käsegebäck.

Comer Cräckli



Spritzen Sie Milkana-Gold in dicken dicken Streifen auf eckige Cräcks. Und nun belegen Sie die Cräcks mit je zwei Clementinen- oder Mandarinen-Spalten. Zum Schluß garnieren Sie ganz nach Lust und Laune hübsch bunt mit halbierten gefüllten Oliven, fein gehackten Nüssen, Salzmandeln oder Maraschino-Kirschen.

Spritzen ganz einfach: Milkana-Gold-Ecke kurz in heißes Wasser legen, Spitze aufschneiden und den Inhalt in eine Garnierspritze drücken.



Gutschein

zur kostenlosen Erprobung
einer Originalecke

MILKANA-GOLD

im Werte von

40 Pf

einzulösen bei Ihrem Kaufmann
innerhalb von 4 Wochen

UNION-KASEWERK NEU-ULM

GUTSCHEIN